Harper

MANUEL D’UTILISATION

FONDUE-FRITEUSE



TFR2916

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FR

Conseils généraux de sécurité

Avant la première utilisation veuillez lire le mode d’emploi attentivement.

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) a leur portée. Attention! Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a risque d’étouffement!
- L’appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Ne pas faire fonctionner l’appareil en cas de dommages de l’appareil ou du câble est évident. Vérifiez le bon état général de l’appareil.
- Ne pas plonger l’appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais toujours saisissez directement la fiche.
- N’utilisez pas votre appareil avec un câble d’extension sauf si ce

câble a été vérifié et testé par un technicien ou un réparateur qualifié. Utilisez toujours votre appareil avec une tension correspondante à celle qui est indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par une personne qualifiée.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale :
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant de brancher l'appareil vérifiez que le voltage de la friteuse corresponde à celui de votre compteur électrique.
- Mettez le thermostat sur position « OFF » avant de brancher la friteuse.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson.

Instructions

Cette friteuse est équipée d'un thermostat réglable, de façon à adapter la température selon les aliments.

Nous vous prions de lire ce mode d'emploi attentivement afin de vous permettre une utilisation sure et optimale de votre friteuse.

Raccordement

Ne branchez cet appareil que dans une prise de courant de sécurité en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.

Mise en service

Préparation

- Ouvrez le couvercle.
- Remplissez la cuve avec 0,75 l d'huile ou de 0,6 kg de matière grasse adaptée pour friture. Le niveau de remplissage doit se trouver entre la marque « MIN » et « MAX ».
- Mettez le thermostat à 140°C – (la lampe rouge s'allume) – pour faire fondre la matière grasse pendant 8 minutes environ.
- Faire fondre la matière grasse sous le panier.

Cuisson

- Mettez la prise dans la fiche.
- Sélectionner la température désirée. La lampe « HEAT » s'allume.
- Quand la lampe s'éteint (env. 5-7 min.) la température est atteinte. Ouvrez le couvercle.
- Posez les aliments à frire dans la corbeille ; poignée en place.
- Plongez la corbeille dans l'huile, enlevez la poignée, fermez le couvercle.
- Une fois la cuisson terminée, mettez le thermostat sur position « OFF ». La lampe « HEAT » s'éteint. Enlevez la fiche et ouvrez le couvercle. Avec l'aide de la poignée soulevez la corbeille et laissez égoutter.

Nettoyage

- Retirez la fiche.
- Essuyez l’extérieur avec un chiffon ou une éponge humide.
- N’utilisez pas de produits chimiques ou de l’alcool.
- Enlevez la poignée du panier.
- Lavez le panier et la poignée dans de l’eau chaude avec du produit vaisselle.

Recommendations

- N’allumez pas l’appareil quand il est vide.
- Utilisez de l’huile qui supporte les températures élevées.
- Ne mélangez pas de l’huile et de la matière grasse.
- Renouvelez l’huile ou la matière grasse régulièrement (après 10 bains env.).

Préparation

Tout genre d’aliment doit être bien séché avant de le poser dans la corbeille à frire.

Cuisson

- Ne remplissez pas complètement le panier (2/3).
- Si vous utilisez des produits congelés prenez soin de les sécher avec du papier absorbant.

Entretien

Changement du filtre. Enlevez la grille sur le couvercle, sortez le filtre usagé, adaptez le nouveau filtre.

Nettoyez les parois intérieures avec un chiffon humide. Ensuite bien

sécher.

ES

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantia, el recibo de pago y si es posible tambien el carton de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, tambien entregue el manual de instrucciones

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fi n previsto. Este aparato no esta destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningun caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos humedas. En caso de que el aparato este humedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitacion, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija
- de la caja de enchufe.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento

autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualifi cada.

- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atencion a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuacion.

Ninos y personas debiles

- AVISO! No deje jugar a los ninos con la lamina. !Existe peligro de asfi xia!
- Para proteger a ninos o personas debiles del peligro de aparatos electricos, tenga en cuenta que este aparato solo

se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningun juguete. No deje jugar a ninos pequenos con ello.

Indicaciones especiales de seguridadpara este aparato

- Agarre el aparato solamente por las empunaduras previstas para ello.
- No mueva el aparato, cuando la grasa este liquida / caliente.
- Mantenga la tapa debidamente cerrada durante el uso del aparato como freidora.
- Llene la cesta de freir fuera de la freidora para evitar salpicaduras.
- Utilice siempre la cesta de freir.
- Atencion: Nunca mezcle grasas y aceites, la freidora podria formar mucha espuma. !Tambien mezclar diferentes aceites y grasas entre si es peligroso!

- Si el aparato prendiera fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapadera del aparato. Ahogue las
- llamas con un pano humedo.

Introduccion

Esta freidora esta equipada con un termostato regulable, para que la temperatura se pueda ajustar individualmente al alimento que se va a freir.

Debe leer estas instrucciones detenidamente para que pueda utilizar la freidora lo mas efi ciente y de forma segura.

Conexion

Este aparato solo debe conexarse a una caja de contacto de proteccion 230 V, 50 Hz, que se haya instalado segun la norma.

Puesta en marcha

Antes del primer uso

- Aparte el embalaje. En la freidora se encuentra la cesta con la asa. Retire todos los objetos de la freidora. Se puede conectar la asa con la cesta.
- Le recomendamos que limpie la tapa, la caja y todos los accesorios como descrito en el capitulo “Limpieza”.

Indicaciones para el uso

- Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Debe cambiar el aceite despues de haberlo utilizado de 8 a 10 veces.
- La grasa de freir tiene que ser resistente a altas temperaturas. Para freir utilice aceite o grasa de calidad buena. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no

son los apropiados para freir, por producir humo en temperaturas bajas. Para disminuir el contenido de acrilamido en alimentos con fecula (patatas, cereales) se recomienda, no sobrepasar al freir una temperatura de 170°C (quizas 175 °C). Ademas se advierte de mantener el tiempo de freidura muy corto y de freir los alimentos solamente hasta que tengan un color amarillo dorado.

- Elija la temperatura apropiada para freir, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
- Cuando este el aceite o la grasa todavia caliente, no debe mover o desplazar la freidora.
- Si va a freir alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite. No sobrellene la cesta de freir.
- Sequelos alimentos humedos antes con un pano.

Uso del equipo

Freir

- Debe asegurarse que el aparato este desconectado de la red y apagado.
- Abra la tapa.
- Aparte la cesta de freir y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo maximo 1,0 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-. !Se ruega seguir siguiente consejo! En caso de que utilizara grasa para freir, corte esta en trozos pequenos y coloque la grasa en el fondo del recipiente para freir. !De ninguna manera coloque la grasa en la cesta de freir!
- Cierre la tapa. Conecte el enchufe con una toma de corrientede

proteccion de 230 V, 50 Hz. Lalampara de control « HEAT » se ilumina.

- Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada. La lampara de control „HEAT“ se ilumina. Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apaga la lampara de control.
- Llene la cesta para freir, se ruega tener atencion de no llenar la cesta sobre el aceite caliente.
- Abra ahora la tapadera y ponga cuidadosamente los alimentos a freir en la cesta de freir. Quite la asa de la de la freidora.
- Cierre la tapadera.
- Despues del tiempo de fritura (el tiempo de fritura estaindicado en el paquete del alimento o en la receta) abra cuidadosamente la tapadera (!Cuidado, puede salir vapor caliente!). Entonces quite la cesta con la asa.
- Deje que los trozos fritos goteen un poco el aceite.

Fondue

!Aviso importante! El equipo no queso o de chocolate. Estos ingredientes la freidura o salirse al hervir.

- Debe asegurarse que el aparato este desconectado de la red y apagado.
- La tapa se abre al tirarla hacia arriba. Abrala y separala en la bisagra de la caja.
- Aparte la cesta de freir y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo maximo 1,0 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-. !Se ruega seguir siguiente consejo! En caso de que utilizara grasa para freir, corte esta en trozos pequenos y coloque la grasa en el fondo del recipiente para freir. !De ninguna

manera coloque la grasa en la cesta de freir!

- Ponga la fi jacion de la horquilla.
- Conecte el enchufe con una toma de corriente de proteccion de 230V, 50Hz. La lampara de control „POWER“ se ilumina.
- Ponga el control de la temperatura a aproximadamente 130°C. La lampara de control „HEAT“ se ilumina. Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apaga la lampara de control. Para el calentamiento rapido conecte el aparato a la posicion maxima. La temperatura se alcanzara al apagarse la lampara de control. A continuacion regule la temperatura deseada. Si no esta seguro que regulacion debe elegir, comience con una regulacion de temperatura baja y vaya aumentando la temperatura (tambien para cocinar, freir o el fondue).
- Pinche los trozos de carne en los tenedores del fondue y introduzcalos en el aceite. El proceso de coccion dura dependiendo del tamano de los trozos de carne de aprox. 4 a 7 minutos. Esto signifi ca que cuanto mas pequenos sean su trozos de carne o alimentos, mas rapido se coceran.
- **ATENCION:** Ahora anada cuidadosamente los alimentos en el aceite caliente. Cuidado, al freir con un recipiente abierto, no se podran evitar salpicaduras de aceite. Primero seque con un pano los ingredientes.
- Adapte la temperatura con el regulador de tal forma, que se mantenga un borboteo leve.

Despues del uso

Si desea fi nalizar el funcionamiento, ajuste primero el regulador de temperatura a la posicion Off (desconexion) y retire la clavija de la caja

de enchufe.
Deje enfriar el aceite de freir durante un tiempo. Supervise, si la temperatura ya no es peligrosa, para poder continuar trabajando con la cazuela llena.

Limpieza

- Debe asegurarse, que la clavija este retirada de la caja de enchufe.
- Espere con la limpieza hasta que la freidora este completamente fria. De todas formas deberia esperar de 1 a 2 horas despues del uso, para evitar posibles quemaduras.
- Eche el aceite utilizado lateralmente.
- Por favor no sumerja el aparato en agua.
- Pueda retirar la tapa tirando hacia arriba. Esto facilita la limpieza.
- Para recambiar el fi ltro, tire hacia arriba la cubierta del fi ltro que se encuentra en la tapadera del aparato.
- Limpie el recipiente para la grasa, la tapadera y la carcasa con un pano humedecido y si es necesario con un agente domestico. Se ruega no sumergir los objetos en agua.
- La cesta de freir la puede lavar de forma habitual en un bano jabonoso.
- !Evite el uso de detergentes u objetos agresivos, para que la freidora no se dane!

Datos tecnicos

Modelo: ....TFR 2916
Suministro de tension:..220-240 V, 50 Hz
Consumo de energia: ....900 W max
Clase de proteccion: I
Cantidad de llenado: ....max. 1,0 L

Peso neto: .... 1,0 kg

No reservamos el derecho de efectuar modifi caciones tecnicas.

GB

General Safety Instruction

This appliance generates heat and steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other damage to persons or property.

- Do not use outdoors
- Do not immerse plug, cord or cooking unit in water or other liquid to protect against fire, electric shock or injury to person
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Before connecting the appliance, please check if the voltage indicated on the bottom of the appliance is in accordance with the main voltage in your home.
- Please locate the appliance and plug accessible to the power socket.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall covering, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Do not leave this appliance unattended during use.
- Do not use this appliance for other than intended use.

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all the packing (polybag,box,etc.) and the appliance out of their reach.

WARNING!
Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do not allow small children to play with it.

Special Safety Advice

- The socket used should be in accordance with the plug of the appliance.
- Make sure that the temperature controller is on the position of "off" before plugging. After plugging into the power socket, the indicator "POWER" comes on, showing the appliance is powered. When only the indicator "POWER" comes on, the appliance is not heated. If the using temperature exceeds rated temperature after use, the indicator "POWER" still works and at this time, the appliance maybe very hot.
- Do not switch on the appliance when the oil tank is empty.
- Do not heat without food inside.
- Do not open the lid when frying.
- The surface is hot when frying. Never touch the fryer before it's

cooled to avoid scald.

- Before first use, please check carefully if all the parts of the appliance are in good condition. If not, please contact the supplier or manufacturer. Never use this appliance if it is not in good condition or attempt to repair the malfunctioning appliance.
- The appliance must be earthed.

Introduction

The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat, so that the temperature can be adapted to the food being fried. The optimal and safe use of the deep fryer requires that the use instructions be read carefully.

Connection

The fryer must be connected to a properly installed 230 V, 50 Hz socket with earthing protection.

Putting into use

Introducing the oil or fat

1. Open the top lid.
2. Lift the basket using the handle.
3. Place approximately 0.75 liters of oil or 0.6 kg of hard fat into the fryer body (the level must always be between the two marks on the oil container wall).
4. If you use blocks of fat, cut them into pieces before placing them in the body.
5. Set switch of the temperature controller to 140 □ (the red Indicator light comes on). To melt the fat needs roughly 8 minutes.

6. Never attempt to melt fat in the basket.

Cooking

1. Plug in the fryer; the indicator “POWER” comes on.
2. Set the temperature controller to the desired temperature depending on what you are going to cook, the indicator “HEAT” comes on.
3. When the indicator “HEAT” goes out (after approx. 5-7 minutes) the fryer has reached, the corresponding temperature. Open the lid.
4. Attach the handle into basket.
5. Put the food in the basket.
6. Lower the basket into the oil slowly; watching the oil level and foam in order to keep them from reaching the fringe of the oil container confirming the oil level is appropriate. Detach the handle. Close the lid.
7. When the food is cooked, turn anticlockwise the temperature controller to the position " OFF " ; the indicator “HEAT” goes out. Unplug the fryer or shut the power socket; the indicator “POWER” goes out. Open the lid. Attach the handle to basket’s support (at the top of the basket’s body), raise the basket and drain the oil.
8. When cooking, the temperature controller will heat or stop heating according to the set temperature; the “HEAT” indicator light will flicker.

Practical Tips

Oil and fats

- Always use oil and fats which can withstand high temperature.
- Do not mix different types of oil or fat.
- Change the oil or fat when it becomes brown after cooking.

Preparing the food

- Whatever the recipe used, the food must be perfectly dry: this will avoid overflowing and make the oil or fat last longer.
- When preparing potato-based food (chips, crisps, etc.), cut them up and then wash them in cold water to remove the starch. Dry them carefully. This will stop them sticking together.

Cooking

- Do not overfill the basket. This will cause the oil temperature dropping and make the food greasy.
- Do not keep the oil at high temperature for long periods. This will make it lose its properties.
- Set the temperature controller to the lowest temperature while waiting between two batches.
- Do not leave the cooked food in the basket in the draining position too long. The vapors could cause the food to lose its crispness and go soft.
- Frozen food can be cooked in the basket without being defrosted.

After cooking

- Oil or fat can be left in the fryer with its basket and lid on. It will not lose its properties.
- Change the fat or oil regularly, after approximately 20 batches.

Cleaning

1. Unplug the appliance when cleaning.
2. Clean the outside of the fryer and the lid with a damp cloth.
3. Never use abrasive pads or alcohol.
4. Detach the handle from the basket.

5. Wash the basket with hot water or washing-up liquid. Rinse and dry carefully.
6. Never immerse the appliance in water or wash it directly by water.

Care and maintenance

Replacing the filter

1. Detach the fence lid from the top lid.
2. Remove the used filter
3. Clean the top lid, inner cover and fence lid with a damp cloth or sponge.
4. Set a new filter
5. Set fence lid back.

Repairing

If there is any breakdown or damage, the appliance must be repaired by specialized people.

Non-specialized people are not permitted to dismantle or repair the appliance.

Technical Data

Model: ....TFR 2916

Power supply: ....220-240 V, 50 Hz

Power consumption: .... 900 W max

Protection class: I

Filling quantity: ....max. 1 L

Net weight: .... 1,0 kg

This appliance has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage

directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

NL

Algemene veiligheidsinstructies

Leest u a.u.b. deze instructies zorgvuldig door, zodat u de beste resultaten verkrijgt.

- Controleer, voordat u de friteuse aansluit, of het voltage zoals genoemd op de onderzijde van het apparaat overeenkomt met het voltage in uw woning.
- Plaats de friteuse en doe de stekker in het stopcontact.

Kinderen en gebrekkige personen

□ Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

WAARSCHUWING!
Laat kleine kinderen niet met de folie spelen.
Er bestaat gevaar voor verstikking!

- Waarborg dat het apparaat alléén onder toezicht wordt gebruikt om kinderen of gebrekkige personen tegen de gevaren van elektrische apparaten te beschermen. Dit apparaat is geen speelgoed. Laat kleine kinderen hier niet mee spelen.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- Houdt het apparaat buiten bereik van kinderen.
- De stekker moet passen in het stopcontact.

- Voordat u het apparaat inschakelt, controleer of de temperatuurregelaar in de stand “off” staat. Nadat u de stekker in het stopcontact heeft gestoken, licht de indicatie “POWER” op, dit geeft aan dat het apparaat stroom krijgt. Indien alleen de indicatie “POWER” oplicht, wordt het apparaat niet verwarmd. Als de gebruikstemperatuur na het gebruik hoger is dan de ingestelde temperatuur, blijft de indicatie “POWER” oplichten, het apparaat is nog erg heet.
- Apparaat niet leeg verwarmen.
- Deksel niet openen tijdens frituren.
- Tijdens frituren is de oppervlakte heet. De friteuse nooit aanraken voordat deze afgekoeld is.
- Check voor het eerste gebruik of alle onderdelen in goede staat zijn. Zo niet, neem contact op met de verkoper of leverancier. Gebruik de friteuse nooit als deze niet in goede staat is.
- Dit apparaat moet aangesloten worden op een geaard stopcontact.

Aansluiting

Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een correct ge.nstalleerde geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz.

Ingebruikname

Het vullen met olie of vet

1. Open de deksel.
2. Til de mand met behulp van het handvat ophoog.
3. Doe ca. 0,75 liter olie of 0,6 kg niet vloeibaar vet in de friteuse (het niveau moet altijd tussen de twee markeerpunten op de binnenwand zijn).

4. Indien u vetblokken gebruikt, dient u deze in stukken te snijden voordat u ze in de friteuse plaatst.
5. Stel de temperatuurregelaar in op 140ºC (het rode signaleringslampje gaat aan). Het duurt ca. 8 minuten voordat het vet gesmolten is.
6. Probeer nooit het vet te smelten in de mand.

Frituren

1. Stop de stekker in het stopcontact, de indicatie “POWER” licht op.
2. Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur, dit is afhankelijk van wat u gaat frituren, de indicatie “HEAT” licht op.
3. Als de indicatie “HEAT” uitgaat (na ca. 5-7 minuten) heeft de friteuse de gewenste temperatuur bereikt. Open de bovenste deksel.
4. Bevestig het handvat aan de mand.
5. Leg het te frituren voedsel in de mand.
6. Laat de mand langzaam in de olie zakken; houd het olieniveau in de gaten. Zorg ervoor dat het niveau onder de rand van de binnenbak blijft. Maak het handvat los en sluit de deksel.
7. Als het voedsel gefrituurd is, draait u de temperatuurregelaar tegen de klok in naar de positie “OFF”; de indicatie ”HEAT” gaat uit. Haal de stekker uit het stopcontact; de indicatie “POWER” gaat uit. Open de deksel. Bevestig de handvat aan de steun van de mand (bovenaan). Til de mand op en laat de olie eruit lopen.
8. Tijdens het frituren zal de friteuse automatisch verwarmen en stoppen bij de ingestelde temperatuur; de “HEAT” indicatie gaat knipperen.

Praktische tips

Olie en vet

- Gebruik altijd olie en vet die geschikt zijn voor de gebruikte temperatuur.
- Meng geen verschillende soorten olie of vet.
- Ververs de olie of vet wanneer het na het frituren bruin wordt.

Bereiden van het voedsel

- Welk recept u ook gebruikt, het voedsel moet geheel droog zijn; dit voorkomt dat het vet of de olie over de rand vloeit. Het verlengt tevens de houdbaarheid.
- Indien u voedsel op basis van aardappels frituurt (friet, aardappelschijfjes etc.), dient u deze open te snijden en in koud water te wassen, dit om het zetmeel te verwijderen. Voorzichtig laten drogen. Hiermee voorkomt u dat de stukjes aan elkaar kleven.

Frituren

- Doe de mand niet te vol. Hierdoor daalt de olietemperatuur en wordt het voedsel vettig.
- Houdt de olie niet gedurende langere tijd op hoge temperatuur. Hierdoor verliest de olie haar kwaliteit.
- Stel de temperatuurregelaar tussen twee vullingen in op de laagste temperatuur.
- Laat het gefrituurde voedsel niet te lang in de uitlekpositie. De damp uit de friteuse kan ervoor zorgen dat het voedsel zacht wordt en haar knapperigheid verliest.
- Ingevroren voedsel kan zonder te ontdooien gefrituurd worden.

Na frituren

- De olie of het vet kunnen, inclusief de mand, met gesloten deksel in de friteuse blijven. Ze zullen hun kwaliteit niet verliezen.
- Ververs de olie of het vet regelmatig, tenminste na ca. 20 maal gebruikt te hebben.

Schoonmaken

1. Haal tijdens het schoonmaken de stekker uit het stopcontact.
2. Reinig de buitenkant van de friteuse en de deksel met een vochtige doek.
3. Gebruik nooit schuurmiddelen of alcohol.
4. Haal het handvat van de mand.
5. Was de mand met heet water of afwasmiddel. Spoel na met water en maak voorzichtig droog.
6. Spoel of dompel de friteuse nooit onder water.

Onderhoud

Vervangen van het filter

1. Haal de filterdeksel van de friteusedeksel.
2. Verwijder het gebruikte filter.
3. Reinig de friteusedeksel, de filterbehuizing en de filterdeksel met een vochtige doek of spons.
4. Plaats het nieuwe filter.
5. Sluit de filterdeksel.

Reparatie.

Laat de friteuse, in geval van storing, repareren door een erkende reparateur. Het is niet erkende reparateurs niet toegestaan reparaties aan de friteuse uit te voeren.

Technische gegevens

Model: .... TFR 2916

Spanningstoevoer: ....220-240 V, 50 Hz

Opgenomen vermogen: ....900 W max

Beschermingsklasse: I

Volume: .... max. 1 L

Nettogewicht: ....1,0 kg

Technische wijzigingen voorbehouden!

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

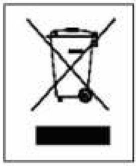
Modèle : TFR2916
Capacité : 1 L
Alimentation : 220-240V,   50Hz
Puissance : 900W max

Cet appareil est conforme aux directives CE appropriées et a été fabriqué selon les règles techniques de sécurité les plus récentes.

CE

Recyclage

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin de pouvoir être soit recyclé soit démantelé dans le but de réduire tout impact sur l'environnement.
Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.



Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Importé par

tradecom

93300 Aubervilliers
www.tradecom.fr